

## PASTA RASA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di pangrattato,
- 150 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 3 cucchiaini di farina bianca,
- 3 uova intere,
- sale,
- poca noce moscata,
- 100 cl di brodo di carne.

Mescolate insieme il pangrattato, il parmigiano, la farina, le uova, il sale e la noce moscata fino ad ottenere un impasto compatto.

Grattugiate l'impasto e ponetelo ad asciugare su un tagliere infarinato.

Dopo alcune ore smuovete appena per evitare che la pasta si attacchi.

Dopo qualche ora potrete versare la 'pasta rasa' nel brodo in ebollizione, lasciandola cuocere non più di 4/5 minuti.

Servitela calda cospargendola con una bella manciata di Parmigiano grattugiato.